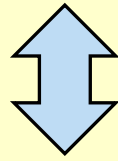


冷蔵庫がキレイ



食品ロスが減らせる



出典及び画像提供
ハッピー冷蔵庫アドバイザー
大野 多恵子

冷蔵庫の中を定期的に確認し、食材の賞味期限や食べ残しのチェックを行うことは、家庭の食品ロス(特に直接廃棄や食べ残し)削減に非常に有効です。同時に整理もできれば、冷蔵庫内がオシャレに見え、光熱費も減らせて、お財布にもエコにもうれしい効果が期待できます。

○冷蔵庫整理のポイント

⇒透明な保存容器(タッパーなど)を有効に活用し、空間を多めにする。容器には洗ったら落ちるペンで日付を記載できるようにしておくとともに食品ロス防止効果がアップ!